

ANTIPASTI

GRILOVANÉ KALAMÁRY podle rodinného receptu z Marche, majonéza s ančovičkami a citron <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA maionese di alici e limone</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	395
TATARÁK Z HOVĚZÍHO PLEMENE FASSONA tuňáková majonéza, křupavé bramborové mille-feuille <i>TARTARE DI FASSONA TONNATA millefoglie di patate</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰	415
MILÁNSKÉ VEJCE 62 °C šlehaná sušená treska a parmezánová pěna <i>UOVO ALLA MILANESE 62 °C baccala mantecato ed aria di Parmigiano</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	375
COTTO E CRUDO Z MOŘSKÝCH PLODŮ bramborová pěna <i>COTTO E CRUDO DI FRUTTI DO MARE e schiuma di patate</i> ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴	395
ÚSTŘICE zauzený úhoř, křenová panna cotta, avokádo, okurka, mořský chřest <i>OSTRICHE anguilla affumicata, panna cotta al rafano, avocado, cetriolo, asparagi di mare</i> ⁴⁻⁷⁻¹⁴	425

ZUPPA

HRÁŠKOVÝ KRÉM s krabem a sépiový popcorn <i>CREMA DI PISELLI e granceola con popcorn di seppia</i> ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴	295
KUŘECÍ CONSOMMÉ se šafránem a cappelletti <i>BRODO RISTRETTO DI POLLO con zafferano e cappelletti</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	215

PRIMI

RISOTTO Z ÚSTŘIC A MOŘSKÉHO JEŽKA <i>RISOTTO DI OSTRICHE E RICCI DI MARE</i> ¹⁻²⁻⁹⁻¹⁴	S	425
	M	465
SPAGHETTI “MANCINI” S HUMREM omáčka z rajčat Datterino <i>SPAGHETTI “MANCINI” ALL’ASTICE passata di pomodorini</i> ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁹	půlka humra celý humr 1	795 295
RIGATONI “MANCINI” omáčka ze straška, mořské plody crudi a rajčata Datterino <i>RIGATONI “MANCINI” crudi di mare, canocchie e pomodorini crudi</i> ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴	S M	395 445
AGNOLOTTI AL PLIN medvědí česnek, Taleggio fondue, sezónní houby <i>AGNOLOTTI AL PLIN, aglio orsino, fonduta di Taleggio, funghi di stagione</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	S M	365 415

SECONDI

GRILOVANÁ CHOBOTNICE s petrželovým pyré, lososový kaviár a omáčka beurre blanc <i>POLPO ALLA GRIGLIA con purea di prezzemolo, caviale di salmone e salsa beurre blanci</i> ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴	675
MLÉČNÉ JEHNĚ, PISTÁCIE pistácie, celer, guanciale, hnědé máslo a rozmarýnový jus <i>AGNELLO DA LATTE, pistacchi, sedano, guanciale, burro marrone e riduzione al rosmarino</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	645
VARIACE SEZÓNNÍ ZELENINY V TEMPUŘE citronovo-bazalková majonéza <i>VARIAZIONI DI VERDURE DI STAGIONE IN TEMPURA maionese al limone e basilico</i> ¹⁻⁹	345

CONTORNI

FRITOVANÉ CUKETY <i>ZUCCHINE FRITTE</i> ¹	125
PEČENÉ BRAMBORY <i>PATATE AL FORNO</i> ⁷	95
KADERÁVEK AOP česnek, olivový olej a chilli <i>CAVOLO RICCIO AOP aglio, olio d’oliva e peperoncino</i>	125
BRAMBOROVÁ KAŠE <i>CREMA DI PATATE AL BURRO</i> ⁷	125
GRILOVANÁ SEZÓNNÍ ZELENINA <i>VEGETALI DI STAGIONE GRIGLIATI</i> ⁹	145

Jsmе hrdí, že podáváme těstoviny značky Mancini.

Farma vyrábí své těstoviny uprostřed pšeničného pole v regionu Marche.

Serviamo orgogliosamente Pasta Mancini. Un’azienda Agricola che produce pasta in mezzo ad un campo di grano nelle Marche.

ALERGENI

1. Obiloviny obsahující lepek, Cereals containing gluten / 2. Korýši, Crustaceans / 3. Vejce, Uova / 4. Ryby, Pesce, / 5. Podzemnice olejná, Arachidi / 6. Sójové boby, Soia / 7. Mléko, Latte / 8. Skořápkové plody, Noci / 9. Celer, Sedano / 10. Hořčice, Senape / 11. Sezamová semena, Semi di sesamo / 12. Oxid siřičitý a siřičitany, Anidride solforosa e sol ti, / 13. Vlíčí bob, Lupini / 14. Měkčíši, Mollusch

Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge.

www.rbclub.cz **Ušetřete zde** při platbě jakoukoliv kartou od **Raiffeisenbank**.
Přidejte se do RB Clubu i Vy!

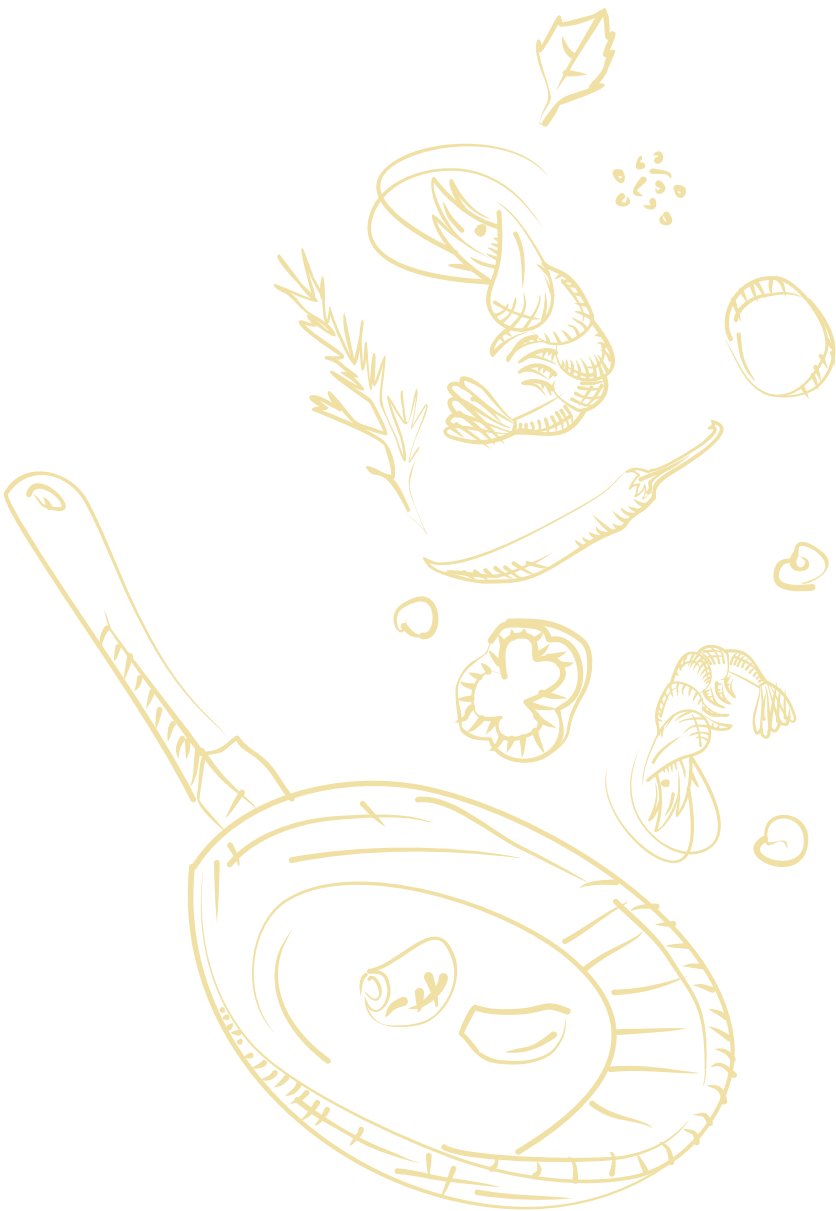


CROSTACEI ED OSTRICHE

Výběr prémiových mořských plodů – podáváme syrové “crudi”
nebo tepelně upravené dle vašich představ

Selezione di frutti di mare di qualità serviti crudi o cotti a vostro piacere

ÚSTŘICE Z TRHU výběr italských citrusových dresinků pyré z červené papriky a chilli / gel ze zelené chilli papričky	Za kus	
<i>OSTRICHE DI MERCATO scelta di condimento agli agrumi italiani purè di peperoni rossi e peperoncino / gel di peperoncino verde ¹²⁻¹⁴</i>	<i>Al pezzo</i>	
MUŠLE SV. JAKUBA <i>CAPELANTE ²</i>	Za kus <i>Al pezzo</i>	115
SICILSKÉ ČERVENÉ KREVETY <i>GAMBERO ROSSO SICILIANO ²</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	295
STŘEDOMOŘSKÉ KREVETY <i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE ²</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	295
MODRÉ KREVETY <i>GAMBERO BLU ²</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	295
LANGUSTÝNKY <i>SCAMPI ²</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	295
MOŘSKÝ VLK <i>BRANZINO ²</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	245
TUŇÁK MODROPLOUTVÝ <i>TONNO PINNA BLU ⁴</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	265



Naše mořské plody se konzumují za syrova, s výjimkou ústřic, jsou chlazeny na –20 °C
a následně udržovány na této teplotě po dobu nejméně 24 hodin.

Aby bylo zajištěno sanační ošetření a bezpečná konzumace mořských plodů.

*I frutti di mare consumati crudi ad eccezione delle ostriche, subiscono un abbattimento
a –20 °C e successivamente mantenuti a questa temperatura per almeno 24 ore per assi-
curare un trattamento di bonifica e un consumo sicuro di frutti di mare.*

